

PRIMI PIATTI

# Tagliolini con crema di tartufo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **8 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA



I tagliolini con crema di tartufo sono un piatto raffinato che portano in tavola il gusto e il profumo inconfondibili del tartufo, ingrediente principe della cucina italiana. Una ricetta semplice ma ricercata quella dei tagliolini con crema di tartufo, che può avviare con eleganza un menù d'occasione.

## PER LA PASTA FRESCA

FARINA 350 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA  
150 gr

TUORLO D'UOVO 5

## PER IL CONDIMENTO

TARTUFO NERO scorzoni - 2

PANNA 400 gr

BURRO 30 gr

SALE

# PREPARAZIONE

1 Impastate la farina con i tuorli fino ad ottenere un composto sodo ed omogeneo.

Lasciate riposare la pasta all'uovo per circa 30 minuti, quindi iniziate a stenderla aiutandovi con la sfogliatrice.



2 Quando avrete ottenuto le sfoglie di pasta all'uovo, arrotolatele ed affettatele finemente per ottenere i tagliolini.





- 3 Srotolate i rotolini ed avrete i tagliolini pronti per essere cotti.



- 4 Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua salata che vi servirà per la cottura della pasta.

In una padella fate fondere il burro al quale aggiungerete un tartufo tritato finemente.



5 Lasciate che il tartufo prenda calore mentre affetterete il secondo tartufo.



- 6 Aggiungete alla padella la panna, il sale e parte del secondo tartufo (mettete da parte un po' di tartufo per la decorazione finale); lasciate prendere calore anche alla panna.







- 7 Tuffate la pasta nell'acqua bollente e lasciatela cuocere per circa 2 minuti.



- 8 Spegnete il fuoco sotto la padella con la crema al tartufo.

Scolate la pasta e trasferitela nella padella con la crema al tartufo, saltatela velocemente per mantecarla alla perfezione.



- 9 Servite i tagliolini con crema al tartufo immediatamente ancora fumanti, ultimando i piatti con qualche scaglia di tartufo messa da parte.

NOTE